Always here to help you

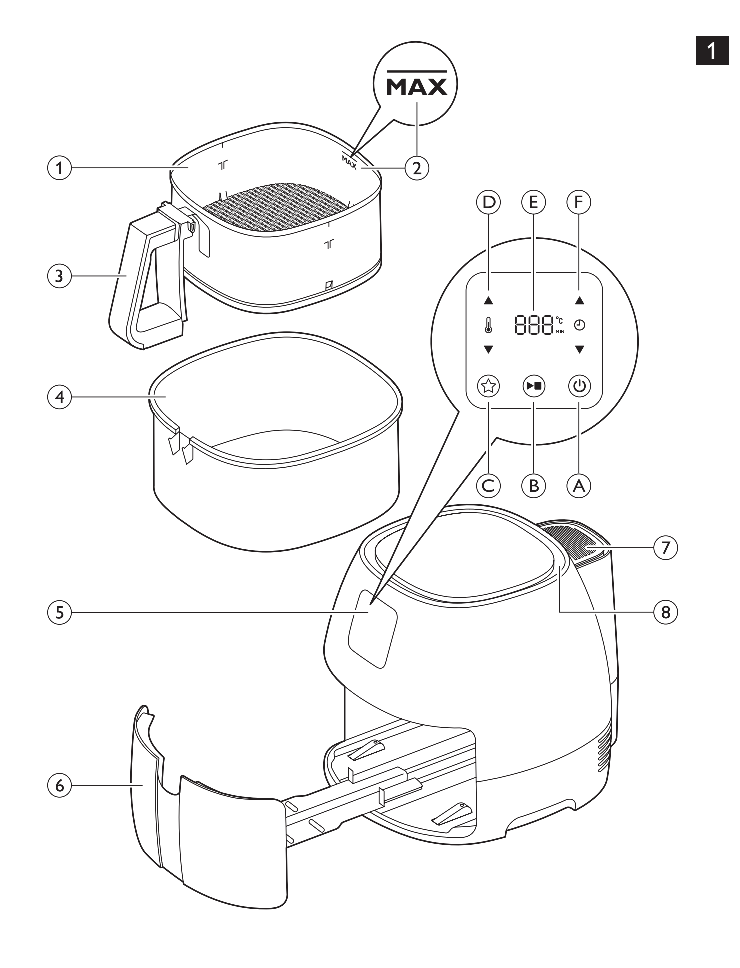
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9240



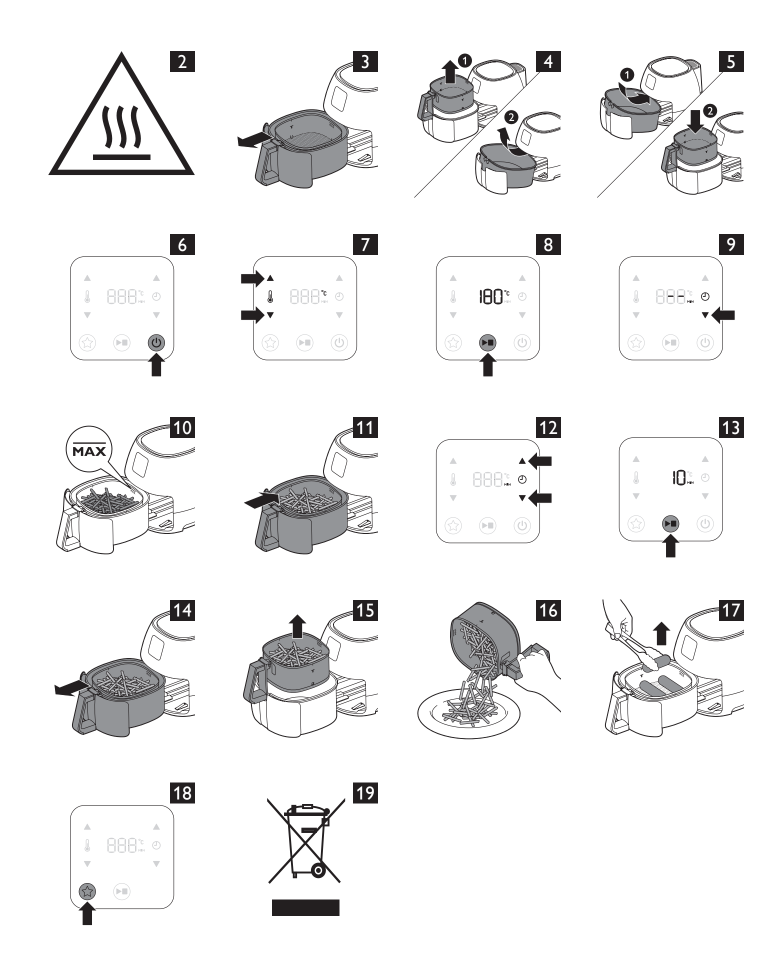




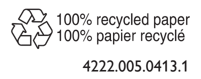


User manual

PHILIPS







4222.005.0413.1

ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way.

The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way.

For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

1 Basket
2 MAX indication
3 Basket handle
4 Pan
5 Control panel
- A Power on/off button
- B START/STOP button
- C Preset button
- D Temperature increase and decrease buttons
- E Time/temperature indication
- F Timer increase and decrease buttons

6 Drawer
7 Air outlet openings
8 Air inlet

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you pull the pan out of the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- The pan becomes hot all over when it is used in the airfryer. Let the pan cool down before you handle it.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

Automatic switch-off

This appliance is equipped with an automatic switch-off. If you do not press a button within 30 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power on/off button.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove the foil from the control panel and any stickers or labels from the appliance.
3. Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
4. Remove the basket by lifting the handle (1). To remove the pan, tilt it backwards and lift it off the rails (2). (Fig. 4)
5. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

6. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
7. Place the pan in the drawer (1) and put the basket in the pan (2) (Fig. 5).
8. Slide the drawer back into the airfryer by the handle.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the operating appliance on non-heat-resistant surfaces.

Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboards.

Note: Place the appliance on a worktop in such a way that the drawer can be opened completely.

2. Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.

This airfryer works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Preheating

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)
   - The display shows the last selected temperature.
3. Press the temperature increase or decrease button to set the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature. (Fig. 7)

Tip: Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more quickly.

Note: If you do not want to preheat, but want to start frying immediately, skip step 4 and follow the instructions in section 'Hot air frying' in this chapter.

4. Press the START/STOP button. (Fig. 8)
   - The appliance starts to heat up.
   - The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. The appliance stops beeping if you set the required cooking time (see step 4 in section 'Hot air frying').

Note: You can also start the preheating process manually by setting the temperature and then pressing the timer decrease button until '- -' appears. (Fig. 9)

Hot air frying

1. Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
2. Put the ingredients in the basket (Fig. 10).

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

3. Slide the drawer back into the airfryer by the handle (Fig. 11).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.

4. Press the timer increase or decrease button to set the timer to the required cooking time. See section 'Settings' in this chapter to determine the correct cooking time. (Fig. 12)

Tip: Press the timer increase or decrease button longer to put the time forward or backward more quickly.

Note: If you have not preheated the appliance, add 3 minutes to the cooking time.

Note: If you do not set the required cooking time within 5 minutes, the appliance switches off automatically for safety reasons.

5. Press the START/STOP button to start the cooking process. (Fig. 13)
   - The display starts counting down the set cooking time.
   - Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
6. When the appliance starts to beep, the set cooking time has elapsed.

Note: You can also stop the cooking process manually. To do this, press the START/STOP button (Fig. 8).

7. Open the drawer by pulling at the handle and check if the ingredients are ready. (Fig. 14)

If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer back into the airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.

8. To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle. (Fig. 15)

After the cooking process, the pan, the basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 16)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 17).

10. When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: Repeat steps 1 to 9 if you want to prepare another batch.

Note: If you prepare another batch within 30 minutes, it is not necessary to preheat the appliance again.

11. Press the power on/off button to switch off the airfryer.

Preset button

You can program the appliance to prepare your favourite ingredients at a specific temperature for a specific length of time.

Note: The appliance can only memorise one temperature and one cooking time.

To set your favourite settings:

1. Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)
2. Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)
   - The display shows the current saved settings.
3. Press the temperature increase or decrease button to set the desired temperature. (Fig. 7)
   - The star symbol starts flashing.
4. Press the timer increase or decrease button to set the desired time. (Fig. 12)
5. Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)
   - You hear a beep and the star symbol lights up continuously to indicate that the settings have been saved.

From now on, the appliance memorises your favourite settings. Just press the preset button to recall the saved settings. Press the START/STOP button to start the program.

Note: If you want to change the saved settings, simply perform steps 1 to 5 again.

Settings

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during cooking barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.
- Shake smaller ingredients halfway through the cooking time to redistribute them. This improves the end result and helps to prevent unevenly cooked ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 750 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place the baking tray or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g)	Cooking time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300g-1000g	8-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300g-1000g	13-19	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300g-1200g	20-30	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300g-900g	18-24	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Snacks					
Spring rolls	100g-400g	7	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	400g	6	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	4-12	8-10	200		Use oven-ready
Roasted vegetables	750g	15	200		
Meat rolls	1-5	6	200		
Hamburger	100g - 400g	6-7	180		
Baking					
Cake	500g	50	150		Use baking tray
Quiche	400g	20	190		Use baking tray/oven dish
Muffins	400g	15	180		Use baking tray

	Min-max Amount (g)	Cooking time (min.) at temperature (°C)
Meat & poultry		
Steak*	100g	5 at 180°C and 4 at 100°C
	600g	6 at 180°C and 4 at 100°C
Drumsticks*	1 (80g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
	7 (600g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
Chicken breast*	100g	8 at 140°C and 6 at 180°C
	800g	8 at 140°C and 8 at 180°C

** Always start cooking at the highest temperature and then continue at a lower temperature until done.*

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

Note: The cooking time does not include the time needed for preheating the appliance.

Making home-made fries

For the best results, we advise you to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use. Remove oil from the bottom of the pan after each cooking process to prevent the development of smoke.

Open the drawer to let the airfryer cool down more quickly. Let the pan cool down before you remove it from the appliance.

The pan, baking tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Note: Make sure no moisture remains behind on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

3. Clean the pan, baking tray and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan, baking tray and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt sticks to the basket, the baking tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Insert the cord into the cord storage compartment.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **www.shop.philips.com/service**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 19).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The appliance is not switched on.	Press the power on/off button to switch on the appliance.
The ingredients fried with the appliance are not done.	The set temperature is too low.	Press the temperature increase button to the set the required temperature (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The cooking time is too short.	Press the timer increase button to set the required cooking time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Do not exceed the MAX indication or the maximum amount in the table.
The ingredients are fried unevenly in the appliance.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the drawer into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The pan and the basket are not placed correctly.	Make sure the pan and basket are placed correctly.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the appliance, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the appliance.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Make sure you use fresh potatoes and a firm type of potatoes.
Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller and add slightly more oil for a crispier result.
The message 'Er' appears on the display.	An error has occurred.	Have the appliance checked by a service centre authorised by Philips.
The time and temperature indications change automatically, even though I do not press any buttons.	There is moisture on the control panel.	Make sure you dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

DEUTSCH

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.
Mit Ihrem neuen Airfryer können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks auf gesündere Weise zubereiten.
Der Airfryer verwendet heiße Luft in Kombination mit besonders schneller Umluft (Rapid Air) und einem Obergrill, sodass Sie eine Vielfalt an leckeren Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Art zubereiten können. Ihre Speisen werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, und in den meisten Fällen ist keine Zugabe von Fett erforderlich. Mit dem zusätzlichen Backblech können Sie jetzt auch Kuchen, Quiches und zerbrechliche Speisen noch komfortabler zubereiten.
Rezeptideen und Informationen über den Airfryer finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1 Korb
2 MAX-Markierung
3 Korbgriff
4 Pfanne
5 Bedienfeld
- A Ein-/Ausschalter
- B START-/STOPP-Taste
- C Speichertaste
- D Höher-/Niedriger-Taste für Temperatur
- E Zeit-/Temperaturanzeige
- F Taste zur Erhöhung/Reduzierung der Zeit

6 Schublade
7 Luftaustrittsöffnungen
8 Lufteinlass

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Das Gehäuse enthält elektrische Bauteile und Heizelemente. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser, und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie rund um das Gerät und über dem Gerät mindestens 10 cm Platz frei. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Heißluftbratens tritt Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu dem Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Geben Sie auch Acht auf heißen Dampf, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung abgeklungen ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die Pfanne wird überall heiß, wenn sie im Airfryer verwendet wird. Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie anfassen.

Achtung

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Braten Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C (damit sich möglichst wenig Acrylamid entwickelt).

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn Sie 30 Minuten lang keine Taste drücken, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie die Folie vom Bedienfeld sowie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Ziehen am Griff zum Öffnen der Schublade. (Abb. 3)
4. Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs (1) heraus. Um die Pfanne herauszunehmen, kippen Sie sie nach hinten und heben Sie sie von den Schienen (2). (Abb. 4)
5. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Hinweis: Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.

6. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
7. Setzen Sie die Pfanne in die Schublade (1) und den Korb in die Pfanne (2) ein (Abb. 5).
8. Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer.

Für den Gebrauch vorbereiten

1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.

Stellen Sie das eingeschaltete Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.

Stellen Sie das eingeschaltete Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.

Hinweis: Stellen Sie das Gerät so auf eine Arbeitsplatte, dass die Schublade vollständig geöffnet werden kann.

2 Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts.

Dieser Airfryer funktioniert mit heißer Luft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Heißluft-Bratergebnis.

Das Gerät benutzen

Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Das Rezeptheft enthält Tipps und Tricks, um Sie mit dem Gerät vertraut zu machen. Weitere Rezepte finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

Vorheizen

1 Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

2 Drücken Sie zum Einschalten des Geräts den Ein-/Ausschalter. (Abb. 6)
- Im Display wird die letzte Temperatureinstellung angezeigt.

3 Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Temperatur, um die erforderliche Temperatur einzustellen. Lesen Sie im Abschnitt "Einstellungen" dieses Kapitels nach, wie Sie die richtige Temperatur bestimmen. (Abb. 7)

Tipp: Halten Sie die Höher-/Niedriger-Taste gedrückt, um die Temperatur schneller höher bzw. niedriger zu stellen.

Hinweis: Wenn Sie nicht vorheizen, sondern sofort mit dem Braten beginnen möchten, überspringen Sie Schritt 4 und folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt "Heißluftbraten" in diesem Kapitel.

4 Drücken Sie die START/STOP-Taste. (Abb. 8)
- Das Gerät beginnt sich aufzuheizen.
- Die voreingestellte Temperatur blinkt, bis die Temperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signalton, und die voreingestellte Temperatur wird dauerhaft angezeigt. Der Signalton verstummt, wenn Sie die erforderliche Garzeit einstellen (siehe Schritt 4 im Abschnitt "Heißluftbraten").

Hinweis: Sie können das Vorheizen auch manuell starten, indem Sie die Temperatur einstellen und dann die Taste zur Reduzierung der Zeit drücken, bis "– –" angezeigt wird. (Abb. 9)

Heißluftbraten

1 Ziehen am Griff zum Öffnen der Schublade. (Abb. 3)

2 Geben Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 10).

Hinweis: Füllen Sie den Korb nie über die Markierung MAX hinaus, und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebene Menge (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen könnte.

3 Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer (Abb. 11).

Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.

Achtung: Fassen Sie die Pfanne während und kurz nach dem Gebrauch nicht an, da sie sehr heiß wird.

4 Drücken Sie die Taste zur Erhöhung oder Reduzierung der Zeit, um die erforderliche Garzeit einzustellen. Lesen Sie den Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel, um die richtige Garzeit zu bestimmen. (Abb. 12)

Tipp: Halten Sie die Timer-Taste zur Erhöhung/Reduzierung gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät nicht vorgeheizt haben, verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten.

Hinweis: Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von 5 Minuten einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

5 Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu beginnen. (Abb. 13)
- Das Display beginnt mit dem Rückwärtszählen der eingestellten Garzeit.
- Überschüssiges Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.

6 Wenn der Signalton ertönt, ist die voreingestellte Garzeit abgelaufen.

Hinweis: Sie können den Garvorgang auch manuell anhalten. Dazu drücken Sie die START/STOP-Taste (Abb. 8).

7 Öffnen Sie die Schublade durch Ziehen am Griff, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind. (Abb. 14)
Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Schublade einfach am Griff zurück in den Airfryer, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

8 Um kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb am Griff aus der Pfanne. (Abb. 15)

Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb und Speisen heiß. Je nach Art der Lebensmittel im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

9 Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. (Abb. 16)

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, und heben Sie die Zutaten aus dem Korb (Abb. 17).

10 Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.

Hinweis: Wiederholen Sie Schritt 1 bis 9, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 30 Minuten weitere Speisen zubereiten, müssen Sie das Gerät nicht erneut vorheizen.

11 Drücken Sie zum Ausschalten des Geräts den Ein-/Ausschalter.

Speichertaste

Sie können das Gerät so programmieren, dass es Ihre Lieblingsspeisen bei einer bestimmten Temperatur für eine bestimmte Dauer gart.

Hinweis: Das Gerät kann nur eine Temperatur und eine Garzeit speichern.

Um Ihre Favoriteneinstellungen zu wählen, gehen Sie wie folgt vor:

1 Drücken Sie zum Einschalten des Geräts den Ein-/Ausschalter. (Abb. 6)

2 Drücken Sie die Speichertaste (Sternchensymbol). (Abb. 18)
- Das Display zeigt die aktuell gespeicherte Einstellung.

3 Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Temperatur, um die gewünschte Temperatur einzustellen. (Abb. 7)
- Das Sternchensymbol beginnt zu blinken.

4 Drücken Sie die Taste zur Erhöhung/Reduzierung der Zeit, um die gewünschte Zeit einzustellen. (Abb. 12)

5 Drücken Sie die Speichertaste (Sternchensymbol). (Abb. 18)
- Ein Signalton ertönt, und das Sternsymbol leuchtet dauerhaft auf, um anzuzeigen, dass die Einstellungen gespeichert worden sind.

Ab jetzt speichert das Gerät Ihre Favoriteneinstellungen. Drücken Sie einfach die Speichertaste, um die gespeicherten Einstellungen wieder aufzurufen. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste, um das Programm zu starten.

Hinweis: Wenn Sie die gespeicherten Einstellungen ändern möchten, führen Sie die Schritte 1 bis 5 erneut durch.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Speisen auszuwählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwert dienen. Da sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.
Da die Rapid Air-Technologie die Luft innerhalb des Geräts sofort erneut erhitzt, wird der Vorgang kaum gestört, wenn Sie die Pfanne während der Zubereitung kurz aus dem Gerät ziehen.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Schütteln Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um sie neu zu verteilen. Dies verbessert das Endergebnis und soll verhindern, dass Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
- Fügen Sie bei frischen Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erreichen. Braten Sie Ihre Zutaten ein paar Minuten im Airfryer, nachdem Sie Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten im Airfryer zu, wie z. B. Würste.
- Snacks, die sich zum Garen im Backofen eignen, können auch im Airfryer zubereitet werden.

- Die ideale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 750 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Garzeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie das Backblech oder ofenfestes Geschirr in den Airfryer-Korb, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche bzw. gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können den Airfryer auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

	Min./ Max. Menge (g)	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300 g bis 1000 g	8 bis 16	200	Schütteln	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300 g bis 1000 g	13 bis 19	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300 g bis 1200 g	20 bis 30	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	300 g bis 900 g	18 bis 24	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Snacks					
Frühlingsrollen	100 g bis 400 g	7	200	Schütteln	Verwenden Sie ofenfertige Speisen
Gefrorene Chicken Nuggets	400 g	6	200	Schütteln	Verwenden Sie ofenfestige Speisen
Gefrorene Fischstäbchen	4 bis 12	8 bis 10	200		Verwenden Sie ofenfertige Speisen
Gebratenes Gemüse	750 g	15	200		
Rouladen	1-5	6	200		
Hamburger	100 g bis 400 g	6 bis 7	180		
Backen					
Kuchen	500 g	50	150		Das Backblech verwenden
Quiche	400 g	20	190		Das Backblech/ofenfestes Geschirr verwenden
Muffins	400 g	15	180		Das Backblech verwenden

	Min./Max. Menge (g)	Garzeit (Min.) bei Temperatur (°C)
Fleisch und Geflügel		
Steak*	100 g	5 bei 180 °C und 4 bei 100 °C
	600 g	6 bei 180 °C und 4 bei 100 °C
Hähnchen-Unterschenkel	1 (80 g)	10 bei 200 °C und 10 bei 150 °C
	7 (600 g)	10 bei 200 °C und 10 bei 150 °C
Hähnchenbrustfilet*	100 g	8 bei 140 °C und 6 bei 180 °C
	800 g	8 bei 140 °C und 8 bei 180 °C

** Beginnen Sie den Garvorgang immer bei der höchsten Temperatur, und garen Sie Speisen dann bei niedrigerer Temperatur fertig.*

Hinweis: Wenn Sie Zutaten verarbeiten, die aufgehen (wie zum Beispiel bei Kuchen, Quiches oder Muffins), sollten Sie das Backblech nur bis zur Hälfte füllen.

Hinweis: Die Garzeit umfasst nicht die Zeit, die zum Vorheizen des Geräts benötigt wird.

Hausgemachte Pommes frites

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, vorgebackene (z. B. tiefgekühlte) Pommes frites zu verwenden. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.

1. Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte.
2. Weichen Sie die Kartoffelstifte in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Geben Sie ½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, und wenden Sie die Kartoffelstifte darin, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Stifte in den Korb.

Hinweis: Kippen Sie die Stifte nicht auf einmal aus der Schüssel in den Korb, damit kein überschüssiges Öl auf den Boden der Pfanne gelangt.

5. Garen Sie die Kartoffelstifte gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jedem Garvorgang Fett vom Boden der Pfanne, um Rauchentwicklung zu verhindern.

Öffnen Sie die Schublade, damit der Airfryer schneller abkühlt. Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie aus dem Gerät nehmen.

Die Pfanne, das Backblech, der Korb und die Innenseite des Geräts sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie bei der Reinigung dieser Teile keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit hinter dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.

3. Reinigen Sie den Korb, das Backblech und die Pfanne mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Pfanne, das Backblech und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Rückstände im Korb, auf dem Backblech oder auf dem Boden der Pfanne festkleben, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in die Pfanne, und lassen Sie Pfanne und Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Verstauen Sie das Kabel im Netzkabelfach.

Zubehör bestellen

Um Zubehör für dieses Gerät zu kaufen, besuchen Sie unseren Online-Shop unter **www.shop.philips.com/service**. Wenn der Online-Shop in Ihrem Land nicht verfügbar ist, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center. Sollten Sie Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Zubehör für Ihr Gerät haben, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land. Die entsprechenden Kontaktinformationen finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift.

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 19).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website **www.philips.com/support**, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Fehlerbehebung

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengestellt, die mit Ihrem Gerät auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter: www.philips.com/support für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich den Kundendienst in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Drücken Sie zum Einschalten des Geräts den Ein-/Ausschalter.
Die im Airfryer gebratenen Speisen sind nicht gar.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Temperatur, um die erforderliche Temperatur einzustellen (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
	Die Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Höher-/Niedriger-Taste für die Zeit, um die erforderliche Garzeit einzustellen (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten. Überschreiten Sie die MAX-Markierung bzw. die maximale Menge in der Tabelle nicht.
Die Zutaten werden ungleichmäßig im Gerät gebraten.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf- oder übereinander liegen (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie ofenfertige Snacks, oder bestreichen Sie die Snacks mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.
Ich kann die Schublade nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Befüllen Sie den Korb nicht über die Markierung MAX hinaus.
	Die Pfanne und der Korb sind nicht richtig eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass die Pfanne und der Korb richtig eingesetzt sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten im Gerät braten, läuft viel Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies beeinträchtigt jedoch das Gerät und das Ergebnis nicht.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände von vorherigem Gebrauch.	Weißer Rauch wird von Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß.
Frische Pommes Frites werden im Gerät ungleichmäßig gebraten.	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Braten nicht gründlich eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstifte in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie frische Kartoffeln und eine festkochende Kartoffelsorte verwenden.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Gerät herauskommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und Wassers in den Pommes frites ab.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Kartoffelstifte ordnungsgemäß trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner, und fügen Sie etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.
Die Meldung "Er" (Fehler) wird auf dem Display angezeigt.	Es ist ein Fehler aufgetreten.	Lassen Sie das Gerät von einem Philips Service-Center überprüfen.
Die Zeit- und Temperaturanzeigen ändern sich automatisch, obwohl ich keine Tasten drücke.	Es befindet sich Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld.	Stellen Sie sicher, dass Sie das Bedienfeld mit einem Tuch trocknen, nachdem Sie es gereinigt haben.

SVENSKA

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.
Med din nya airfryer kan du förbereda dina favoritingredienser och snacks på ett hälsosammare sätt.
Airfryer använder varmluft i kombination med luftcirkulation med hög hastighet (Rapid Air) och en övre grill där du kan tillreda olika välsmakande rätter på ett hälsosamt, snabbt och enkelt sätt. Ingredienserna värms omedelbart från alla sidor och för de flesta ingredienser behöver du inte tillsätta någon olja. Med den extra bakplåten kan du baka kakor och quicher och tillreda ömtålig mat på ett bekvämare sätt.
Om du vill ha mer inspiration till recept och information om airfryer, kan du besöka www.philips.com/kitchen.

Allmän beskrivning (Bild 1)

1 Korg
2 MAX-indikering
3 Korghandtag
4 Panna
5 Kontrollpanel
- A På/av-knapp
- B Start/stopp-knapp
- C Förinställningsknapp
- D Knappar för temperaturkontroll
- E Tid/temperatur-indikering
- F Timerknappar
6 Låda
7 Öppningar för luftutblås
8 Luftintag

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelementet, i vatten och skölj det inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten när den används.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Ha inte våta händer när du ansluter apparaten eller hanterar kontrollpanelen.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av lättantändligt material, till exempel en duk eller gardin.
- Apparaten får inte placeras intill väggen eller andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan, på båda sidorna och ovanför apparaten. Ställ inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i den här användarhandboken.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Vid stekning med varmluft frigörs het ånga genom öppningarna för luftutblåset. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna för luftutblåset. Akta dig också för het ånga och luft när du lyfter upp pannan ur apparaten.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används (Bild 2).
- Dra genast ur nätsladden om du ser mörk rök komma ur apparaten. Vänta sedan tills det slutat ryka innan du tar ut pannan ur apparaten.
- Hela pannan blir het när den används i airfryer. Låt den svalna innan du hanterar den.

Varning!

- Ställ apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i verkstäder, på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna. Ta bort brända bitar. Stek inte potatis på en temperatur över 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).

Automatisk avstängning

Den här apparaten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Om du inte trycker på någon knapp under 30 minuter stängs apparaten av automatiskt. Stäng av apparaten manuellt genom att trycka på på/av-knappen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

1 Ta bort allt förpackningsmaterial.

2 Ta bort skyddsfilmen från kontrollpanelen, samt alla etiketter och dekaler som finns på apparaten.

3 Dra i handtaget för att öppna lådan. (Bild 3)

4 Ta ur korgen genom att lyfta handtaget (1). Ta ut pannan genom att luta den bakåt och lyfta av den av skenorna (2). (Bild 4)

5 Rengör korgen och pannan ordentligt med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

Obs! Du kan också rengöra delarna i diskmaskinen.

6 Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.

7 Placera pannan i lådan (1) och ställ korgen i pannan (2) (Bild 5).

8 Skjut lådan tillbaka in i airfryer med handtaget.

Förberedelser inför användning

1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta.

Apparaten får inte ställas på värmekänsliga ytor.

Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.

Obs! Ställ apparaten på en arbetsbänk så att lådan kan öppnas helt.

2 Dra ut nätsladden ur sladdfacket på apparatens baksida.

Denna airfryer fungerar med het luft. Fyll inte pannan med olja, stekfett eller någon annan vätska.

Lägg ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar resultatet.

Använda apparaten

Med en airfryer kan du tillaga en mängd olika ingredienser. Det medföljande recepthäftet hjälper dig att lära känna apparaten. Du kan hitta mer recept på www.philips.com/kitchen.

Förvärmning

1 Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.

2 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen. (Bild 6)
- I teckenfönstret visas den senaste temperaturinställningen.

3 Tryck på knappen för temperaturkontroll och ställ in önskad temperatur. Se avsnittet Inställningar i det här kapitlet för att bestämma den rätta temperaturen. (Bild 7)

Tips: Tryck längre på knappen för temperaturkontroll om du vill snabba på inställningen uppåt eller nedåt.

Obs! Om du inte behöver förvärma apparaten utan vill sätta igång att steka omedelbart går du till steg 4 och följer anvisningarna i avsnittet Stekning med varmluft i det här kapitlet.

4 Tryck på start/stopp-knappen. (Bild 8)
- Apparaten börjar värmas upp.
- Den inställda temperaturen blinkar tills den har nåtts. Då piper apparaten och den inställda temperaturen lyser med fasta siffror. Apparaten slutar pipa om du ställt in tillagningstiden (se steg 4 i avsnittet Stekning med varmluft).

Obs! Du kan även starta förvärmningen manuellt genom att ställa in temperaturen och sedan trycka på knappen för att minska timerinställningen tills "– –" visas. (Bild 9)

Stekning med varmluft

1 Dra i handtaget för att öppna lådan. (Bild 3)

2 Lägg ingredienserna i korgen (Bild 10).

Obs! Fyll aldrig korgen över MAX-nivån och överskrid inte mängden som anges i tabellen (se avsnittet Inställningar i den här kapitlet), eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.

3 Skjut lådan tillbaka in i airfryer med handtaget (Bild 11).

Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti.

Var försiktig: Vidrör inte pannan medan den används och en stund efter, eftersom den är mycket het.

4 Tryck på timerknapparna för att ange tillagningstiden. Se avsnittet Inställningar i det här kapitlet för att bestämma rätt tillagningstid. (Bild 12)

Tips: Tryck längre på respektive timerknapp om du vill justera tidsinställningen snabbare.

Obs! Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om apparaten inte har förvärmts.

Obs! Om du inte ställer in rätt tillagningstid inom 5 minuter, stängs apparaten av automatiskt av säkerhetsskäl.

5 Tryck på start/stopp-knappen för att starta tillagningen. (Bild 13)
- I teckenfönstret börjar den inställda tillagningstiden räknas ner.
- Överflödig olja från ingredienserna samlas på pannans botten.

6 Apparaten börjar pipa när den inställda tillagningstiden har förflutit.

Obs! Du kan även avbryta tillagningen manuellt. Tryck bara på start/stopp-knappen (Bild 8).

7 Öppna lådan genom att dra i handtaget och se om ingredienserna är klara. (Bild 14)

Om ingredienserna inte är klara än skjuter du helt enkelt in lådan i airfryer igen med handtaget, och lägger till några minuter på den inställda tiden.

8 Om du vill ta ur små ingredienser (t.ex. pommes frites) kan du lyfta ur korgen ur pannan med handtaget. (Bild 15)

Ingredienserna, pannan och korgen är heta efter tillagningen. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i airfryer kan det hända att det kommer het ånga från pannan.

9 Töm korgen i en skål eller på en tallrik. (Bild 16)

Tips: Använd en tång för att lyfta upp stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen (Bild 17).

10 När en sats med ingredienser är klar, kan du genast använda din airfryer för att tillreda nästa sats.

Obs! Upprepa steg 1 till 9 om du vill tillaga mer mat.

Obs! Om du tillagar mer inom 30 minuter behöver du inte förvärma apparaten igen.

11 Tryck på apparatens på/av-knapp för att stänga av den.

Förinställningsknapp

Du kan programmera apparaten till att tillaga dina favoritingredienser vid en viss temperatur och under en viss tid.

Obs! Det går endast att programmera in en temperaturinställning och en tillagningstid åt gången.

Så här anger du dina favoritinställningar:

1 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen. (Bild 6)

2 Tryck på förinställningsknappen (stjärnsymbol). (Bild 18)
- I teckenfönstret visas de befintliga sparade inställningarna.

3 Tryck på knappen för att höja eller sänka temperaturen och ställ in önskad temperatur. (Bild 7)
- Stjärnsymbolen börjar blinka.

4 Tryck på timerknappen för att minska eller förlänga tiden och ställ in önskad tid. (Bild 12)

5 Tryck på förinställningsknappen (stjärnsymbol). (Bild 18)
- Ett pipljud hörs och stjärnsymbolen tänds för att visa att inställningarna har sparats.

Hädanefter kommer apparaten ihåg dina favoritinställningar. Tryck på förinställningsknappen för att återkalla de senast sparade inställningarna. Tryck på start/stopp-knappen för att starta programmet.

Obs! Om du vill ändra de sparade inställningarna går du bara igenom steg 1 till 5 igen.

Inställningar

I tabellen nedan hittar du de grundläggande inställningarna för de ingredienser du vill tillreda.

Obs! Kom ihåg att inställningarna är riktlinjer. Eftersom ingredienserna kan skilja sig vad gäller ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

Om du drar ut pannan en kort stund under tillagningsprocessen påverkas inte tillredningen, eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart återuppvärmer luften i apparaten.

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillredningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillredningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillredningstid.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs i tillagningen så att de omfördelas. Detta ger ett bättre slutresultat och motverkar ojämnt tillagade ingredienser.
- Tillsätt lite olja till potatisen för ett krispigt resultat. Stek ingredienserna i airfryer inom några minuter från att du har tillsatt oljan.
- Tillred inte mycket feta ingredienser, till exempel korvar, i airfryer.
- Snacks som kan tillredas i ugnen kan också tillredas i airfryer.
- Den optimala mängden vid tillredning av krispiga pommes frites är 750 gram.
- Använd färdigköpt deg för att tillreda fyllda snacks snabbt och lätt. Färdigköpt deg kräver dessutom en kortare tillredningstid än hemgjord deg.
- Ställ bakplåten eller ugnsformen i airfryer-korgen om du vill baka en kaka eller quiche, eller om du vill tillaga ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan också använda din airfryer för att värma upp ingredienser. Ställ in temperaturen på 150 °C i högst 10 minuter när du vill värma upp ingredienser.

	Min-max-mängd (g)	Tillagningstid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Potatis och pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	300–1 000 g	8–16	200	Skaka	
Tjocka frysta pommes frites	300–1 000 g	13–19	200	Skaka	
Hemgjorda pommes frites (8 x 8 mm)	300–1 200 g	20-30	180	Skaka	tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda potatisklyftor	300–900 g	18–24	180	Skaka	tillsätt 1/2 msk olja
Snacks					
Vårrullar	100–400 g	7	200	Skaka	Använd ugnsklar
Frysta Chicken Nuggets	400 g	6	200	Skaka	Använd ugnsklar
Frysta fiskpinnar	4–12	8–10	200		Använd ugnsklar
Ugnsstekta grönsaker	750 g	15	200		
Köttrullar	1-5	6	200		
Hamburgare	100–400 g	6–7	180		
Bakning					
Cake (kaka)	500 g	50	150		Använd bakplåt
Quiche	400 g	20	190		Använd bakplåt/ ugnsform
Muffin	400 g	15	180		Använd bakplåt

	Min/maxmängd (g)	Tillagningstid (min.) vid temperatur (°C)
Kött och fågel		
Biff*	100 g	5 vid 180 °C och 4 vid 100 °C
	600 g	6 vid 180 °C och 4 vid 100 °C
Kycklingklubbor*	1 (80 g)	10 vid 200 °C och 10 vid 150 °C
	7 (600 g)	10 vid 200 °C och 10 vid 150 °C
Kycklingfilé*	100 g	8 vid 140 °C och 6 vid 180°C
	800 g	8 vid 140 °C och 8 vid 180 °C

** Börja alltid tillagningen på högsta temperatur och fortsätt med en lägre temperatur tills maten är klar.*

Obs! När du använder ingredienser som stiger (t.ex. i kakor, quicher och muffins) ska bakplåten inte fyllas mer än till hälften.

Obs! I tillagningstiden ingår inte förvärmning av apparaten.

Göra hemgjorda pommes frites

För bästa resultat rekommenderar vi att du använder redan tillagade (t.ex. frysta) pommes frites. Om du vill göra egna pommes frites följer du stegen nedan.

1 Skala potatisarna och skär dem i stavar.

2 Lägg potatisstavarna i blöt i en skål i minst 30 minuter, och torka dem sedan med hushållspapper.

3 Häll ½ matsked olivolja i en skål, lägg stavarna ovanpå och blanda tills stavarna är täckta med olja.

4 Ta upp stavarna ur skålen med händerna eller ett köksredskap så att överflödig olja blir kvar i skålen. Lägg stavarna i korgen.

Obs! Luta inte skålen för att lägga i alla stavarna på en gång, för att undvika att överflödig olja hamnar i pannans botten.

5 Stek potatisstavarna enligt instruktionerna i det här kapitlet.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning. Ta bort oljan från botten av pannan efter varje användning för att förhindra rökutveckling när apparaten används.

Öppna lådan så att apparaten kan svalna snabbare. Låt pannan svalna innan du tar ur den från apparaten.

Pannan, bakplåten, korgen och apparatens insida har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

2 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

Obs! Se till att det inte finns någon fukt bakom kontrollpanelen. Torka kontrollpanelen med en trasa efter att du har rengjort den.

3 Rengör pannan, bakplåten och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

Du kan använda en avfettande vätska för att ta bort resterande smuts.

Obs! Pannan, bakplåten och korgen kan diskas i diskmaskinen.

Tips: Om smuts har fastnat i korgen, på bakplåten eller på botten av pannan fyller du pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt dem ligga i blöt i cirka 10 minuter.

4 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort matrester.

Förvaring

1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

2 Se till att alla delar är rena och torra.

3 För in sladden i sladdförvaringsutrymmet.

Beställa tillbehör

Om du vill köpa tillbehör till den här apparaten kan du gå till vår onlinebutik på **www.shop.philips.com/service**. Om onlinebutiken inte är tillgänglig i ditt land söker du upp en Philips-återförsäljare eller ett av Philips serviceombud. Om du har svårigheter att hitta tillbehör till apparaten kan du kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Kontaktuppgifter finns i garantibroschyren.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 19).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com/support** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnumret finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support och läsa svaren på vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
	Apparaten är inte påslagen.	Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.
Ingredienserna som du har stekt med apparaten är inte klara.	Den inställda temperaturen är för låg.	Tryck på knappen för att höja temperaturen och ange rätt temperatur (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
	Tillagningstiden är för kort.	Tryck på timerknappen för att förlänga tiden och ange rätt tillagningstid (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare. Lägg inte i mer än MAX-nivån eller den maximala mängden enligt tabellen.
Ingredienserna tillagas ojämnt i apparaten.	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Ingredienser som ligger på eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillredningstiden. Se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten.
Friterade snacks är inte krispiga när de har tillagats i apparaten.	Du har använt en typ av snacks som ska tillredas i en vanlig fritös.	Använd snacks som kan tillagas i ugnen eller borsta lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Det går inte att skjuta in lådan i apparaten ordentligt.	Det är för många ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-nivån.
	Pannan och korgen har inte placerats ordentligt.	Se till att pannan och korgen placeras rätt.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillreder feta ingredienser.	När du tillagar feta ingredienser i apparaten läcker det ut en stor mängd olja i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kanske värms upp mer än vanligt. Det påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från föregående användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i pannan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Pommes frites steks ojämnt i apparaten.	Du har inte blötlagt potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Lägg potatisstavarna i blöt i en skål i minst 30 minuter, och torka dem sedan med hushållspapper.
	Du har inte använt rätt potatistyp.	Se till att använda färsk potatis av en fast sort.
Pommes fritesen är inte krispiga när de har tillagats i apparaten.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i dem.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan. Skär potatisen i mindre stavar och tillsätt lite mer olja så blir de krispigare.
Meddelandet Err (fel) visas i teckenfönstret.	Ett fel har inträffat.	Låt något av Philips auktoriserade serviceombud kontrollera apparaten.
Tids- och temperaturindikeringarna ändras automatiskt, även om jag inte tryckt på några knappar.	Det finns fukt på kontrollpanelen.	Se till att du torkar kontrollpanelen med en trasa när du har rengjort den.